KREM ŠNITE - Tijesto kupiti kod "Slastičarsko poduzeće" Zagreb, Preradovićeva ul. 22. (Tijesto košta 175.- dinara ovo je tačna mjera za doljnju masu).

Uzeti 4 bjelanjka i lupati čvrsti snijeg, dodati 4 žlice šećera (štauba) i tući dok ne bude sasvim gusto kao za pusrle. Onda to staviti na stranu. Posebno mješati 6 žutanjka i 6 žlica šećera (može i kristal) dok ne bude sasvim gusto i pjenasto, i opet staviti na stranu. Zatim uzeti 8 dcl. mlijeka i u njega staviti malo vanilije i staviti da zakipi. U 2 dcl. hladnog mlijeka metnuti 5 vrhom punih žlica grifig brašna i to dobro promješati, kada je to dobro izmješano staviti u izmješane žutanjke, te sve zajedno staviti u kipuće mlijeko i miješati dok ne bude gusto (masa mora imati gustoću za filanje). Kada je dosta gusta brzo ju istresti u bijelu kremu (bjelanjak, šećer) i to sve na vatri dobro izmješati, zatim mješajući ohladiti, i hladnom filom filati oblatne. Rezati vrćim oštrim nožem. (Izađe 30 komada krem-šnita). Gore posipati sa štaubom i vanilijom.

PAZI : Strogo se pridržavati određene mjere i krem-šnite su odlične.)